



2017 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Prestige-Rebsorte in Bestform

Beschreibung:

Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal. Ein gleichmäßiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmènere. Dem Önologen Francisco Baettig vom Weingut Errázuriz gelang ein eleganter Wein, der 12 Monate in französischen Barriquen reifte.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes, strahlendes Purpurrot. Im Bouquet eine kirschbetonte Frucht, auch Cassis, ergänzt durch Thymiannoten, Eisenkraut und Kakao. Am Gaumen präsentiert sich eine typische Carmenère-Aromatik, nun auch Brombeeren und rote Johannisbeeren, vermählt mit einer Würze, die an Wildkräuter erinnert; intensiv und mit prächtigen, reifen Gerbstoffen unterlegt; druckvolles, sehr samtiges Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Artikelnummer:	0641917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.